Schoko - Kokos - Makronen

Kategorien: Plätzchen, Makronen
Zutaten für: 120 Stück

3		Eiweiss
250	Gramm	Zucker
1		Paekchen Vanillezucker
250	Gramm	Kokosraspel
125	Gramm	Geriebene Blockschokolade
		Quelle. Chefkoch.de Foren

Anleitung:

Eiweiss sehr steif schlagen, dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Dann die Kokosraspel mit der Schokolade mischen, zur Eimasse geben und vorsichtig unterheben, nicht rühren. Backofen auf 150° vorheizen, Bleche mit Backpapier auslegen.

Mit Hilfe von zwei angefeuchteten Teelöffeln kleine Häufchen aus der Schneemasse daraufsetzen. 15-20 Minuten backen.

Ich gebe Euch mal eine kleine Hilfe hirzu, wo es dann auch recht flott geht : Nehmt einfach immer von der Teigmasse mit dem Kaffelöffel etwas aus der Schüssel am Rand auf und streift dies mit dem Zeigefinger der anderren Hand aufs Backblech ab.

Ps. Ist eventuell nicht ganz so schön wie die Nocken aber geht wesentlich schneller !

Meine Lieben Back & Kochfreunde !
Ich wünsche Ihnen stets gutes gelingen
freundlichst Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de